Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 5 kwietnia 1930 roku. № 14

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



Inż. MARJAN KIWERSKI.

SPRAWOZDANIE Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

(Ciąg dalszy).

Podziękowaniem Kierownika Kursu i ogółu słuchaczów P. Prof. Iwanowskiemu za ciekawy wykład i szereg odpowiedzi w dyskusji zakończono pierwszą część wykładów poniedziałkowych.

Po przerwie 5-cio minutowej nastąpił wykład P. Prof. Krzemeckiego p. t. „Woda w piwowarstwie".

Prelegent nazywa wodę podstawowym surowcem piwowarstwa, głównym składnikiem produktu końcowego piwa (85 — 90%). Aby zrobić dobre piwo potrzeba mieć: 1) dobre surowce, 2) celowe urządzenia browaru i 3) dobrą organizację.

Ustalony dawny pogląd na piwowarstwo, że piwo dobre może być tylko w tym browarze, który posiada dobrą wodę, z biegiem czasu zostaje odsunięty na plan drugi, ustępując miejsca kwestji drożdżowej i teorjom wprowadzonym przez Hansena. Dawne pojęcie, określające wodę, jako bardzo dobrą dla piwowarstwa, o ile jest dobrą do picia, podług oceny obecnej uznano za wręcz fałszywe. Obecnie pierwszorzędne znaczenie ma chemizm wody, jej składniki chemiczne, które wpływają na produkt wytwarzany.

Chemicznie czystej wody w praktyce nie znajdujemy, wyjaławiamy ją chlorem, a może lepiej jeszcze ozonem.

Pierwszorzędne znaczenie dla wody piwowarskiej ma jej twardość, czyli ilość składających się na twardość związków, jak kwaśny węglan wapniowy, kwaśny węglan magnezowy i kwaśny węglan żelazawy. Rozróżniamy w wodzie twardość stałą i czasową, tworzące w sumie twardość ogólną. Twardość stałą dla wody na cele piwowarstwa stanowią wszystkie sole w niej zawarte, dla wody do zasilania kotłów parowych tylko te sole, które w wodzie pozostają. Węglan sodowy w wysokim stopniu w wodzie rozpuszczalny dla wody kotłowej nie ma znaczenia.

Twardość ogólna stwarza dla wody określenia, jak miękka, bardzo miękka, twarda, średnio twarda i bardzo twarda. Twardość wody określamy w stopniach niemieckich, francuskich i angielskich.

Wodę posiadającą twardość ogólną od 0 — 4 stopn. niem. nazywamy bardzo miękką.

Wodę posiadającą twardość ogólną od 5 — 8 stopn. niem. nazywamy miękką.

Wodę posiadającą twardość ogólną od 9 — 12 stopn. niem. nazywamy średnio twardą.

Wodę posiadającą twardość ogólną od 13 — 18 stopn. niem. nazywamy twardą.

Wodę posiadającą twardość ogólną powyżej 18 stopn. niem. nazywamy bardzo twardą.

Związki chemiczne zawarte w wodzie piwowarskiej dzielą się na korzystne dla piwa i niekorzystne, podnoszące w brzeczce i piwie kwasowość i obniżające, zmniejszające kwasowość, a więc dla piwa niepożądane. Związkami obniżającemi kwasowość są: 1) kwaśny węglan wapniowy, 2) kwaśny węglan magnezowy i 3) soda; a do związków podwyższających kwasowość zaliczamy: 1) siarczan wapniowy, 2) gips

i 3) chlorek wapniowy. Kwasowość pochodzi od fosforanu jednopotasowego i soli kwasu mlekowego (laktatów).

Wody karbonatowe (z dużą ilością kwaśnych węglanów) niekorzystnie wpływają na fitazę, enzym powodujący rozszczepienie fityny, rodzaju eteru zawartego w słodzie. Jest rzeczą bardzo ważną, unikać przeszkód rozszczepienia fityny, a następnie jaknajmniej usuwać z brzeczki fosforu. Stwierdzono przecież, że drożdże nigdy nie będą rozwijać się normalnie bez związków mineralnych potasu i kwasu fosforowego.

Wody karbonatowe, o ile nie zostaną w porę poprawione, wywołują cały szereg przeszkód w normalnej pracy piwowarskiej:

1. Źle wpływają na przebieg zacierania.
2. Spowodowują trudniejsze ściąganie brzeczki.
3. Osłabiają w wysokim stopniu fitynę.
4. Obniżając kwasowość, utrudniają przełom brzeczki.
5. Brzeczka z drożdżami fermentuje słabiej, piwo staje się podatnem na sarcyny, występuje nieraz zmącenie klajstrowe.

Wody karbonatowe można starać się poprawiać, polepszać różnemi sposobami:

1. Przez zagotowanie: a) bez ciśnienia, b) pod ciśnieniem.
2. Przez zniesienie kwaśnych węglanów zapomocą wapna.
3. Przez neutralizowanie kwasami.
4. Przez częściowe zneutralizowanie zapomocą gipsu.
5. Drogą elektro-osmotyczną.

Gotowanie wody bez ciśnienia wywołuje rozkład kwaśnych węglanów na obojętne i wydzielający się bezwodnik węglowy. Gotowanie pod ciśnieniem potęguje reakcję, jednak ze stanowiska ekonomicznego nie może wchodzić w grę.

Zniesienie kwaśnych węglanów zapomocą wodorotlenku wapniowego (nasyconego rozczynu wody wapiennej) daje dobre rezultaty i jest rzeczą do przeprowadzenia technicznie w browarze możliwą. Wody zmiękczone zapomocą wapna są jeszcze alkaliczne. Równocześnie wodę odżelaziamy, przez ogrzewanie tworząc związek w wodzie rozpuszczalny, a z kwaśnego węglanu zwykły weglan obojętny, potem wydzieli się żelazo, jako wodorotlenek żelazowy.

Neutralizując wody karbonatowe kwasami, przeprowadzamy zapomocą kwasu siarczanego kwaśne węglany w siarczany. Następne neutralizowanie wody karbonatowej częściowo kwasem, częściowo gipsem, znajduje wielu obrońców, jak również wielu przeciwników. Na 1 hl wody stosuje się 10 do 50 gra-

12) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Piwowarstwo czasów najdawniejszych było najpierw przemysłem domowym, ręcznym, wykonywanym przeważnie przez kobiety — gospodynie. Z biegiem czasu dopiero powstały większe przedsiębiorstwa, były to browary w dobrach królewskich i przy świątyniach, pod zarządem kapłanów, którzy trzymali piwowarów wykwalifikowanych. Różni właściciele majątków ziemskich prywatnych wysyłali piwowarom swoje zboże, naczynia, jak kadzie, beczki i dzbany, a otrzymywali wzamian piwo gotowe. Własnością osobistą fachowców — piwowarów była zwykle tylko warzelnia z piecem, resztę t. j. ruchomości browarowych dostarczali konsumenci.

Czasy nowobabilońskie i assyryjskie wprowadzają już pewien określony układ prawny stosunku piwowarów do dostawców i konsumentów. Piwowarstwo domowe ustępuje całkowicie miejsca przemysłowi fabrycznemu.

Umowy pomiędzy konsumentami i wytwórcami piwa w Babilonji zawierano na piśmie podług wzorów obowiązujących. Brzmiało to mniej więcej tak:

„Właściciel majątku Ribbât daje właścicielowi browaru Ah-id-di-nam 100 „gur" jęczmienia, 100 „gur" daktyli, 6 kadzi fermentacyjnych, 2 kufy (beczki), pewną ilość cynamonu, oraz 2 niewolników — robotników, a w pewnym określonym terminie otrzymuje wzamian 100 „gur" piwa „najpierwszego". Takich dokumentów przechowało się dla potomności bardzo dużo, spisywano je na cegiełkach, lub też na tabliczkach z gliny palonej, wreszcie w czasach późniejszych na papirusie.

Szereg procesów sądowych o niedotrzymanie umowy pomiędzy piwowarami, a dostawcami, lub konsumentami, został też w ten sposób uwieńczony.

Księgi święte talmudu nazywają piwo najpopularniejszym napojem babilończyków. Piszą tam, że

mów gipsu. Polecenia godnem jest odkarbonizowanie wód silnie karbonatowych do około 3 stopni niemieckich twardości czasowej i to najlepiej zapomocą obliczonej ilości wapna, przyczem wskazanem jest nadmierny ubytek soli wapniowych wyrównać dodatkiem miernej ilości gipsu: 3 gramy na 1 hektolitr wody. Prelegent zaznacza, że nie należy brać gipsu sztukaterskiego (wypalonego), lecz hydrant naturalny, nie wypalany.

Metoda poprawiania wody, tak zwana elektroosmotyczna, polega na tem, że robi się basen podzielony na 3 przedziały, w których pod wpływem prądu elektrycznego następuje rozkład soli zawartych w wodzie na jony. Zasada jest bardzo dobra, a skutki wydatne. W roku 1908 z wody, która miała 0.3530 gr. sody w litrze, aparaty elektro-osmotyczne wytworzyły wodę o zawartości sody tylko 0.0122 gr. w litrze. Substancja sucha zmniejszyła się z 648 na 91 mgr. Wapń i magnez zupełnie wyprowadzono. Ilość siarczanów zmniejszyła się z 0.0260 gr. na 0.0034 gr., a ilość chlorków z 0,0230 gr. na 0,0030 gr. w litrze. Aparaty elektro-osmotyczne ekonomicznie wytrzymują kalkulację browarową, a nie wymagają kontroli.

Kończąc swój wykład, o wodzie piwowarskiej, zaznaczył P. Prof. Krzemecki, że „ideałem wody browarowej jest woda możliwie miękka", a zasadą dla browaru być powinno: „nic nowego do wody nie wprowadzać, a tylko usuwać z niej co niepotrzebne".

Omawiał jeszcze Prelegent specjalnie wodę do słodowania, która powinna być możliwie wolną od żelaza, gdyż żelazista psuje barwę piwa i nadaje mu smak atramentowy. Woda do namaczania jęczmienia powinna mieć więcej twardości karbonatowej. Stosuje się więc dodawanie wody wapiennej. Moufang, „znany zwolennik alkalizacji" wody do namaczania, podaje normę dodatku wodnika sodowego w ilości 0.10 do 0.18 mgr. na litr wody.

Wykład Prof. Krzemeckiego zakończono podziękowaniem ogółu słuchaczów ,aby po przerwie 5-cio minutowej przejść do dyskusji.

Rozpoczął ją Prelegent, mówiąc o kwasach organicznych, dozwolonych do zakwaszania brzeczki. Próby w tym kierunku przeprowadzał Lüers, uzyskując świetne rezultaty. Spostrzeżenia swe i sprawozdanie z badań przeprowadzonych ogłosił w książce.

Prof. Iwanowski opowiada o konieczności korygowania wody, przed którą stanęły w swoim czasie przedwojenne browary w Petersburgu, pod kierownictwem znanego chemika Dr. Seyffertha. Wyrabiano tam piwa ciemne na wodzie poprawionej do składu wody monachijskiej, a piwa jasne na wodzie wzoru pilzeńskiego. Stosowano wtedy w tych browarach olbrzymie ilości dodatków do wody browarowej, a, że i jęczmień rosyjski nie nadawał się do piwowarstwa, sprowadzano jęczmiona polskie i zagraniczne, a słód czeski i duński.

Kol. Trąbczyński zaznacza, że piwo Grodziskie próbowano nieraz naśladować, nie osiągano jednak rezultatów dodatnich, gdyż wody typu Grodziskiego nie udawało się wytworzyć chemicznie. Gotowanie brzeczki na piwo Grodziskie, trwające długo, bo od 2½ do 3 godzin, nie działa na smak wody. Używana w browarach Syberyjskich woda Jenisiejska, była bardzo odpowiednią na wyrób piw jasnych, jako wo-

---

przemysł piwowarski posiada widocznie tajemnicę szybkiego wzbogacania się, gdyż wszyscy piwowarzy w kraju należą do ludzi bardzo zamożnych.

Rabbi Papa sam wystudjował sztukę piwowarską, założył własny browar i opowiada o nim z zamiłowaniem, zdradzając „wielkie tajemnice" swego kunsztu piwowarskiego. Mówi, że „aby zrobić dobre piwo potrzeba trzech rzeczy tajemnych: kadź fermentacyjną, zacier zbożowy i nalew wody". Posiadając powyższe wiadomości nie obawia się on konkurencji. Rabin ten opowiada dalej o jednej jeszcze „tajemnicy fabrycznej", że mianowicie kadź fermentacyjna posiada otwór zamknięty szpuntu i nakrywa się matą w celu otrzymania temperatury.

Podług talmudu piwo należało do napojów rytualnych, obrzędowych, tak jak i w świątyniach babilońskich.

„Deputaty" piwne dla różnego rodzaju pracowników, wydawane w czasach starobabilońskich, odnajdujemy też w tekstach pomników piśmiennych z okresu nowo-babilońskiego i nowo-assyryjskiego. W jednym z nich czytamy, że król E-ul-mas-sa-kinsun z dynastji Bass, panujący około 1000 roku przed Chrystusem, wydawał urzędnikom dworskim z powodu ciężkich czasów tylko po 1 litrze piwa i po 1 litrze zboża na chleb.

Piwo gotowe przechowywano w Babilonji w specjalnych dzbanach glinianych śpiczastych, umieszczonych na podstawach drewnianych lub żelaznych. Dzbany większe wkopywano w ziemię, miało to ten dobry skutek, że piwo utrzymywano stale w temperaturze jednakowej. Dzbany z piwem przechowywanem dłużej pokrywano płytkami z gliny, obwiązywano mocno i pieczętowano. (Pewna ilość dzbanów z takimi zatworami znajduje się obecnie w oddziale azjatyckim Muzeum Berlińskiego). Przed użyciem piwo ostrożnie cedzono przez sito, na którem pozostawały resztki ziarn zbożowych i cząstki chleba.

(C. d. n.).

da miękka, gotowano z niej jednak i piwo monachijskie, a także portery: duński (19%) i angielski (23%). Wodę poprawiano tam gipsem i kwasem mlekowym. Wspominając o używaniu w niektórych browarach wody stawowej, mówi kol. Trąbczyński, że zawierała ona dużo substancji organicznych, oraz żelaza, które starano się usunąć przewietrzaniem. Woda twarda i żelazista powodowała bardzo trudne moczenie ziarna i nadmierną goryczkę chmielową.

Prof. Krzemecki mówi, że woda alkaliczna więcej rozpuszcza mniej szlachetne składniki chmielu. Alkalja wody niekorzystnie wpływają na barwę. Analiza ilościowa wody, a tembardziej jakościowa nie wykrywa wielkiej części składników, wiele jeszcze pozostaje nieznanych.

Prof. Iwanowski omawia ważną sprawę konieczności oczyszczania wody. Górny Śląsk, mając do dyspozycji tylko wodę z Przemszy lub z kopalni, musi zawsze oczyszczać wodę. Duża instalacja oczyszczania wody powstała w Chorzowie. Od 3-ch lat Warszawa oprócz filtrów, niewystarczających obecnie, musi chlorować wodę. Jest to nie bez wpływu na podniesienie kwasowości. Używa się w tym celu chlor z bomby w ilości 1 kg. (wartości zł. 1.40) na 1000 tonn wody. Przy użyciu mniejszych ilości wody można stosować chlorek wapnia. Minimalne ilości chloru nie wpływają ujemnie. Znanym jest obecnie aparat „antibacter" do wody pitnej. Dozowanie chloru następuje automatycznie.

Dyskusję zakończono wnioskiem Prof. Krzemeckiego, uchwalonym przez obecnych na zebraniu piwowarów, jako apel do Związku Właścicieli Browarów:

Aby skorygowana przez Nich nowa ustawa piwna nie zabraniała poprawiania wody piwowarskiej przez siły techniczne browarów, aby następnie pozostawiała rozstrzyganie tych kwestji siłom technicznym browarów, a nie niefachowym urzędnikom skarbowym, aby wreszcie ustawodawstwo nie mięszało się do samych sposobów wykonania technicznego".

(C. d. n.).

PROHIBICJA W KANADZIE I JEJ NIEPOPULARNOŚĆ.

Nie wszystkim jest wiadomo, że w ubiegłych latach w Kanadzie, kraju sąsiadującym ze Stanami Zjednoczonemi, również przez pewien czas hołdowano „suchej" zasadzie.

Nietylko w Stanach, ale i w Kanadzie czasy powojenne zaznaczyły się dążnościami do „umiarkowania". I tu tak jak w Stanach przebieg wprowadzenia prohibicji obfitował w dramatyczne, a obok tego i komiczne epizody.

Pierwsze próby wprowadzania prohibicji w Kanadzie czyniono już bardzo dawno. Jeszcze w roku 1875 wprowadzono zakaz spożywania alkoholu tak zwanym „aktem Scotta".

Przed wojną poszczególne prowincje Kanady miały każda swój własny system prohibicyjny, którego zresztą nie przytrzymywano się zbyt skrupulatnie.

W latach 1920 i 1921 ludność kilku prowincji głosowała za zupełnem usunięciem alkoholu z obiegu: w ten sposób wprowadzono „suchy" system w Nowej Szkocji, Manitobie, Saskaczewanie i Albercie. Brytyjska Kolumbja odrzuciła zdecydowanie system prohibicyjny. Quebec wprowadził w 1923 r. swój własny system prohibicyjny, który polega głównie na państwowej kontroli handlu napojami wyskokowemi.

W dziesięciu latach powojennych wypowiadały się kolejno wszystkie prowincje (rząd związkowy nie posiada w sprawach prohibicyjnych żadnej kompetencji) za takim lub innym systemem kontroli państwowej nad spożyciem alkoholu.

Ostatnio wypowiedziała się Nowa Szkocja, która zawsze była przedmurzem prohibicji. Tamtejsza ludność przed niedawnym czasem skłoniła się ku surowej kontroli przez państwo sprzedaży alkoholu.

W ten sposób era prohibicji w Kanadzie została praktycznie zakończona. Wszędzie wypowiedziano się tylko za kontrolą państwową, ale bynajmniej nie skazywano alkoholu na banicję.

Pozostała tylko jednak prohibicja mian. Prince Edward Island, która hołduje najsurowszym prawom prohibicyjnym, zabraniając nietylko sprzedaży alkoholu ale i spożycia go.

Naogół we wszystkich innych prowincjach lekkie piwa i wina mogą być sprzedawane bez żadnych ograniczeń. Można sprzedawać i alkohol ale z pewnemi zastrzeżeniami. Kontrola wprowadzona przez państwo wystarczyła do zupełnego usunięcia z widowni życia w Kanadzie wstrętnych „saloons", czyli

tajnych szynków, jak również znacznie obniżyła ilość wypadków publicznego upijania się do nieprzytomności.

Gdy ludności nie zabrania się pić, lecz nie pozwala zarazem na nadużycia, nikt tych nadużyć nie popełnia.

Państwowy system kontroli w poszczególnych prowincjach jest najróżnorodniejszy.

Naogół panują trzy systemy. Najstarszym jest system prowincji Quebec. Dopuszcza on sprzedaż piwa w piwiarniach, piwa i wina w hotelach i restauracjach. Na użytek domowy trunki mogą być nabywane tylko z magazynów państwowych i każdorazowo tylko w ilości jednej butelki.

W innych prowincjach, jak np. w Ontario, nadzór państwowy idzie bardziej na kompromis z „pragnieniem" obywateli: państwo tu dostarcza całe skrzynki z największą punktualnością do domu, który je zamawia. Ceny są trochę słone (nie są to jednak w żadnym razie ceny bootlegerskie), co sprawia, że państwo zarabia grubo na tym monopolu, czy półmonopolu. Wielkie dochody z tego źródła idą wyłącznie na inwestycje w budowie pięknych dróg, których Ontario posiada coraz więcej. Za kulisami tych zjawisk kryje się jednak przykre zjawisko tajnego szmuglu... tańszego dla Kanady, bardzo drogiego dla Stanów Zjednoczonych.

Całe wybrzeże Kanady roi się od szmuglerów

Stosunki tu panujące możnaby nazwać romantyzmem amerykańskiej kryminalistyki.

Ciągłe utarczki nocne, kontrabanda w najtrudniejszych warunkach terenowych, niespodziewane spotkania, starcia, zwycięstwa, porażki — wszystko to składa się na obraz godny pióra zdolnego powieściopisarza.

Skutki szmuglu dają się odczuwać przedewszystkiem na całem wybrzeżu Nowej Szkocji. Tu najwcześniej wszyscy przyszli do przekonania, że dziesięcioletnia wytężona walka prohibicyjna przyniosła więcej szkód, niż korzyści.

Dość nadmienić, że w przeciągu tych 10 lat straciło życie w walkach nocnych około 7,000 ludzi.

Prohibicja jest dobrym interesem tylko dla bootlegerów.

Czy głosy krytyki oddziaływują na opinję Stanów Zjednoczonych.

Tak, ale ponieważ prawo prohibicji jest umieszczone w paragrafach konstytucji związkowej, zniesienie jej jest rzeczą nader trudną, jeżeli nie niemożliwą.

Kanada pod tym względem jest o wiele szczęśliwsza. Wola ludności poszczególnych prowincji nie jest krępowana przez paragrafy konstytucji.

W jakim stopniu stosunki Kanadyjskie oddziałają na sprawę prohibicji w Stanach Zjednoczonych, czas pokaże. Tymczasem Kanada jest eldoradem wypoczynkowem dla obywateli Stanów Zjednoczonych, którzy przybywają tu aby po „okropnościach" systemu prohibicyjnego odpocząć przy kieliszku dobrego wina, whisky i piwa.

———

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Sprzedaż piwa niskoprocentowego, w gminach, które uchwaliły prohicję. Na skutek starań C. Z. P. P. i S. Ministerstwo Skarbu w porozumieniu z Ministerstwem Handlu i Przemysłu w dniu 3.III.1930 wydało okólnik, mocą którego na terenach gmin, w których uchwalono lokalną prohibicję, sprzedaż piwa zawierającego 2½% alkoholu, jest dozwolona w myśl art. 1 ustawy przeciwalkoholowej. Jak już poprzednio donosiliśmy, w niektórych „suchych" gminach województwa Krakowskiego sprzedaż piwa wogóle została wstrzymana, gdyż władze tamtejsze dopatrywały się jakichś niejasności w brzmieniu art. 4 ustawy, który mówi o zupełnym zakazie sprzedaży napojów alkoholowych.

Treść okólnika rozesłanego do wszystkich Izb Skarbowych.

Okólnik Ministerstwa Skarbu z dnia 5 marca 1930 roku, L. D. VI. 1572 Konc 30, w sprawie interpretacji ust. 1 art. 4-go ustawy przeciwalkoholowej.

Do Izby Skarbowej w Krakowie.

Na sprawozdanie z dnia 29/VII 1929 L. 8221/IV/29 r. L. 11604/IV/29, Ministerstwo Skarbu w porozumieniu z Ministerstwem Spraw Wewnętrznych, wyjaśnia, że uchwalony przez ludność danej gminy po myśli ust. 1 art. 4 ustawy z dnia 23/IV 1920 r. o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych w brzmieniu ogłoszonem w Dz. U. R. P. Nr. 35 z r. 1922 pod poz. 299 „całkowity zakaz sprzedaży napojów alkoholowych" dotyczy zgodnie z postanowieniem art. 1 wspomnianej ustawy napojów alkoholowych, zawierających ponad 2½% alkoholu.

W miejscowościach, w których zakaz sprzedaży napojów alkoholowych uchwalono, jest zatem sprzedaż napojów alkoholowych o zawartości do 2½% alkoholu dozwolona.

Rozszerzenie zakazu sprzedaży napojów alkoholowych także na napoje, zawierające mniej, niż 2½% alkoholu, może nastąpić ewentualnie z inicjatywy zainteresowanej gminy jedynie na mocy decyzji Ministra Spraw Wewnętrznych, powziętej w porozumieniu z Ministrem Skarbu i Ministrem Przemysłu i Handlu.

Dyrektor Departamentu
(—) J. Kulski.

Warszawa, dnia 5 marca 1930 r.

MINISTERSTWO SKARBU
L. D. VI. 1572/Konc/30.

Wszystkim Izbom Skarbowym udziela się do wiadomości i zastosowania się.

Dyrektor Departamentu
(—) J. Kulski.

Warszawa, dnia 5 marca 1930 r.

Przywóz i wywóz piwa w roku 1929. Podług danych Państwowego Urzędu Statystycznego w roku ubiegłym przywieziono do Polski z zagranicy 8.591 hl. Przeliczając z jednostek wagonowych na objętościowe, że przyjęliśmy przy piwie beczkowem, odchodzi na beczki 40% wagi, zaś przy butelkowem 50% na butelki.

W porównaniu do roku 1928 przywóz wzrósł o 1,539 hl., czyli około 18%. Ponieważ spożycie piwa w roku ubiegłym w porównaniu do roku 1928 podniosło się tylko o 8,4%, wzrost przywozu jest zatem więcej, niż dwukrotny.

Wywóz wynosił zaledwie 486 hl., (przy takiem samem obliczeniu) i utrzymał się na poziomie 1928 roku.

Zrzeszenie słodowni Wielkopolski i Pomorza. Jak nas informuje Gazeta Handlowa (Nr. 70 z dnia 25.3.), w Bydgoszczy odbyło się zebranie sfer zainteresowanych w celu zawiązania „Zrzeszenia słodowniczego". Następne zebranie odbędzie się w najbliższym czasie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	29/III	22.50 — 24.— zł
	1/IV	23.— — 24.— zł.
	2/IV	23.— — 24.— zł
Bydgoszcz.	31/III	21.— — 23.— zł.
	1/IV	21.50 — 23.50 zł.
Lublin.	29/III	18.50 — 19.— zł.
Poznań.	27/III	21.— — 23.— zł.
	29/III	21.— — 23.— zł.
	31/III	21.— — 23.— zł.
Wilno.	29/III	21.— — 22.— zł.
	2/IV	21.— — 22.— zł.
Chicago.	27/III	Jęczmień słodowy 56 — 60 cts. za bushel
	29/III	Jęczmień słodowy 55 — 64 cts. za bushel
	31/III	Jęczmień słodowy 55 — 65 cts. za bushel
	1/IV	Jęczmień słodowy 55 — 65 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.